きのこ

「とくしま安^{2}農産物（安^{2}ＧＡＰ）」認証制度
適正管理規準

適正管理規準の各項目における語句説明

【主な目的】　全般：農業生産工程管理の全般に係る取組み
【重要度】　　必須：法令遵守等の観点から最も重要で、欠かすことのできない管理点
　　　　　　　重要：ＧＡＰの実践に重要な管理点
　　　　　　　推奨：より高いレベルのＧＡＰ実践のため、取組みが望まれる管理点
【認定要件】　基本：基本認定で必要となる管理点　優秀：優秀認定で必要となる管理点
【国の指針】　国の「ＧＡＰの共通基盤に関するガイドライン」該当番号

徳島県 農林水産部 ブランド戦略総局
とくしまブランド課 安全安心農業室

平成２３年５月２日作成（Ver.1.0）
平成２３年9月２7日作成（Ver.1.1）
平成２３年10月6日作成（Ver.1.2）
平成２４年4月1日作成（Ver.2.0）

「とくしま安²農産物（安²ＧＡＰ）」認証制度　適正管理規準

	番号	管　理　点	管 理 規 準 （きのこ）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
1　生産管理体制の整備								
	1	農場の管理体制ができている	①栽培責任者、確認責任者、品質管理責任者を配置している ②各責任者は、役割について理解している	全般	必須	○	○	45
2　生産の計画と原材料等の準備								
	2	ほ場のリスク評価をしている	①水質、水量の確保、作業の危険性（土壌に接触するものは、土地の使用履歴、土壌の性質、土の有害物質汚染）について、リスク評価を行っている ②リスク評価の結果、栽培のために必要な改善を行い、記録している	食品安全	重要		○	1
	3	生産・関連施設の周辺環境を確認している	生産施設や関連施設周辺の環境から、危害要因（化学、微生物、物理的）が流入等がないかどうか、毎年1回、検討している	食品安全	重要		○	1
	4	防除計画を作成している	栽培作物に登録のある農薬のみを用いた防除計画を、毎年作成している	食品安全	必須	○	○	2
	5	家庭用防除剤を使用していない	農産物や菌床がある施設内では、化学合成成分を含んだ家庭用防除剤は使用していない	食品安全	必須	○	○	
	6	育成者の権利が保護されている種菌を使用する場合は、必要な許諾を得ている	育成者権の権利が保護されている種菌を使用する場合は、必要な許可を得ていることを示す書類を保存している	全般	必須	○	○	35
	7	適切な種菌を使用している	①「しいたけ種苗製造管理基準」に準じて製造されたものを購入している ②品質保証書等を保存している	全般	必須	○	○	35
	8	栽培や出荷の計画を立てている	事業年度が始まる前に計画を立てている	全般	必須	○	○	43

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	9	施設やほだ場の台帳を整備し、保管している	施設やほだ場の所在地、菌床数等を記載した台帳を作成し保管している	全般	必須	○	○	37
	10	省エネルギー対策に努めている	暖房・空調機器の点検整備の徹底、施設の設置環境や内部環境の改善、種菌の温度特性や生育ステージに適した暖房・空調温度の設定等をしている	環境保全	重要		○	24
	11	新しい技術や品種の開発時に、必要となる知的財産を保護する手段を知っている	権利化・秘匿・公開の３手段について理解し、該当する技術や品種があれば、特許・品種登録等をしている	全般	重要		○	34
	12	敷地内と周辺ほ場からの農薬の飛散の危険性について把握している	飛散のリスクについて認識をしている 危険性がある場合は対策をたてている	食品安全	必須	○	○	5
	13	鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している	①廃ホダ木などを放置しない ②動物を見かけたら、追い払いを行っている	環境保全	重要		○	25
			③加害する鳥獣に適した防護柵等を設置している		推奨			
	14	農薬残留分析及び放射能検査の計画をたて、実施している	①農薬の残留リスクが最も高いと考えられるほ場について、残留農薬分析を行う計画を立て、年１回以上、出荷前にサンプル検査を行い、結果を残している ②年１回以上、出荷初期までに放射線測定器によるサンプル検査を行い、結果を残している	食品安全	必須	○	○	
2-1　菌床栽培の場合								
	15	用水の水源は確認している	①水源を把握している ②菌床製造等に使用する水に、多量の生活排水・工業用排水等流入の恐れがある農業用水を使用していない ③水道水以外を水源として使用する場合、重金属等が飲用基準以下の水質であることを確認している ④何らかの問題がある場合、水質の改善や用途によって用水を変えるなどの対策をしている	食品安全	必須	○	○	6
	16	菌床栽培に使用する水は適切である	菌床に直接かかる水や、施設内を洗浄する水は、飲用水を使用している	食品安全	重要		○	6

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	17	原料となるオガ粉（チップ）の伐採地等は確認をし、適切に保管している	購入時に以下のことを確認している ①産地は過去3年以上農薬散布（空中散布）がされていない地域である ②産地不明の場合、重金属及び残留農薬分析値が基準値以下であることを確認している ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	7
			④資材毎に整理整頓し、保管している		推奨			
	18	原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している	購入時に以下のことを確認している ①産地が特定でき、栄養材は食料用途由来のものである ②飼料用途由来のものを使用する場合、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であることを確認している ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	7
			④資材毎に整理整頓している ⑤小動物・昆虫の発生や侵入痕がない場所で保管している ⑥保管場所は、定期的に清掃している		推奨			
	19	原料となる添加材は由来等を確認している	食品添加物又は、有機農産物JAS規格別表１、３に記載のものを使用している	食品安全	必須	○	○	7
	20	菌床容器は、適切なものを購入している	①容器は、殺菌時の高温高圧に耐えるものを購入している ②材質証明書等を保存している	食品安全	必須	○	○	9
	21	消毒剤は適切なものを使用して保管している	培地に直接触れる器具等の消毒には、滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している （培地にふれない場所の消毒には、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素が使用可能）	食品安全	必須	○	○	8
			消毒剤は用途別に区分して保管している	食品安全	推奨			

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件 基本	認定要件 優秀	国の指針
	22	適切な菌床を購入している	購入時に以下が適正であることを確認している ①基材の産地 ②栄養材の産地・規格 ③添加材の規格 ④菌床を仕込む時の水（水質） ⑤袋の材質 ⑥種苗の由来とその適正 　※産地等が不明な場合、重金属等の分析結果の証明書 ⑦菌床用培地の放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	
2-2　原木栽培の場合								
	23	原木林の伐採地の環境を確認している	原木の伐採地は、以下であることを確認している ①過去3年以上農薬散布（空中散布）が実施されていない地域であること ②農薬散布が明らかな場合、対象農薬の農薬残留分析を実施し、基準値以下であること ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	1
	24	適切な原木を購入している	購入時に以下の適正を確認している ①原木の産地 ②種苗の由来 ※伐採地が不明な場合、重金属等の分析結果の証明書 ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	
	25	増収剤を使用する場合、由来等を確認している	食品添加物であること、又は有機農産物JAS規格別表１、３に記載のものを使用している	食品安全	必須	○	○	
３　培地調整・種菌接種・培養発生　（菌床栽培）								
	26	接種室の設備は、清潔に保たれている	①施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している ②消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している （菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素が使用可能） ③年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒している ④出入り口等の戸締まりを励行している	食品安全	重要		○	8

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	27	放冷室は、適切に管理している	①放冷室は整理整頓、定期清掃している ②無菌度維持のため、人がいない時は常時、殺菌灯を点灯している	食品安全	重要		○	8
	28	菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している	以下の点を含んだルールを作成し、実践している ①喫煙、飲食する場所を定めそれ以外では禁止する ②感染症（ｲﾝﾌﾙｴﾝｻﾞ等）等にかかった人は作業を禁止する ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを徹底する ⑤作業中はアクセサリー等装飾具を外す ⑥手指の爪は衛生的にする ⑦帽子等を着用する ⑧清潔な服装を着用する ⑨作業衣のポケットは、中身を空にする	食品安全	重要		○	8
	29	作業者は、衛生管理に関する教育・訓練等を受けている	①菌床製造・収穫・調整・出荷に関するマニュアルを作成している ②教育・訓練は年１回以上実施し、記録を残している	食品安全	重要		○	8
	30	培養・発生室は、清潔に保たれている	①施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している ②消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している （菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素が使用可能） ③年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒をしている	食品安全	重要		○	10
	31	培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている	①不良菌床は速やかに取り除いている ②光誘引等の物理的防除（衛生昆虫駆除用トラップ等）を実施している ③収穫時の取り残しのしいたけ等を除去をしている ④戸締まりを励行している ⑤駆除等を行った場合は記録している	食品安全	重要		○	10
4　ほだ場、発生室　（原木栽培）								
	32	ほだ場では除草剤を使用していない	過去1年間、ほだ場では除草剤等を散布していない	食品安全	重要		○	
	33	浸水槽には適切な水を使用している	①浸水用の水に昆虫の生息痕跡がない ②浸水槽の水は定期的に更新している ③水温・更新日を記録している	食品安全	重要		○	

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	34	発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている	①ほだ木の搬入・搬出後は必ず清掃している ②年1回以上、全体清掃を実施し、必要な場合は消毒をしている ③駆除等を行った場合、その内容を記録している	食品安全	重要		○	
5	病害虫防除の準備・実施（農薬を使用しない場合は該当しない）							
	35	農薬散布前に、機器の点検をしている	使用前に点検を行っている 特にホースの接続部分等の不良により薬液が噴出しないか確認している	食品安全	推奨			3
	36	散布後は、機器の洗浄をしている	洗浄を忘れないための工夫をしている（洗浄の記録や警告標識等）	食品安全	重要		○	3
	37	農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している	①対象の作物、病害虫、雑草を確認している ②希釈倍数、使用量、使用回数、使用方法、収穫前日数等を確認している ③ラベルに注意喚起マークがある場合は、その内容を確認している ④有効期限や登録の有無を確認し、有効期限切れや失効している農薬は使用していない	食品安全	重要		○	4
	38	周辺ほ場へのドリフト対策を実施している	①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している ②周辺へのドリフトの危険性を把握し、対策（ドリフト低減ノズルの利用等）を実施している	食品安全	重要		○	5
	39	散布液は適切に調製している	①農産物や生産資材に飛散することがない場所で、調製（希釈）している ②調製時には、必要な保護具を着用している ③薬液を正確に計量できる器具を使用している	環境保全	重要		○	18
	40	散布面積に対して、必要な量を調製し、散布している	①必要量及びラベルに記載された面積当たりの使用量を超過しないように、散布液を調製している ②散布機器の散布能力を把握している	環境保全	必須	○	○	18

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	41	住宅地等に近接するほ場では、散布時には周辺住民に配慮している	①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している	環境保全	重要		○	20
			②散布時には、看板を設置する等、適切な方法で周辺住民に周知している		推奨			20
	42	農薬散布後は一定期間、ほ場内に立ち入らないようにしている	①除草等の作業は農薬散布前に行い、散布直後は立ち入らないようにしている ②ハウス等施設内でくん煙等の処理を行う場合、作業中（後）の立入を禁止する掲示や注意喚起をしている	労働安全	推奨			27
	43	防除衣・防護具は適切に着用している	農薬散布時は、ラベルに書かれた適切な防除衣、防護具を着用している	労働安全	必須	○	○	28
	44	使用した農薬は記録している	①使用場所（ほ場の名称等）、②対象作物、③使用日、④農薬名、⑤希釈倍数、⑥使用量	全般	必須	○	○	38
			⑦使用目的（対象病害虫等） ⑧使用した器具（散布機械の特定を含む） ⑨使用時期（収穫前日数など）	全般	重要		○	38
6	収穫・運搬に係る管理							
	45	収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している	以下の点を含んだルールを作成し、実践している ①喫煙、飲食する場所を定めそれ以外では禁止する ②感染症（ｲﾝﾌﾙｴﾝｻﾞ等）等にかかった人は作業を禁止する ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを励行する ⑤作業中はアクセサリー等装飾具を外す	食品安全	重要		○	11
			⑥手指の爪は衛生的にする ⑦手袋等を着用する ⑧清潔な服装を着用する		推奨			11
	46	収穫用具・器具は適切に管理している	①決まった場所に整理整頓している ②定期的に清掃・消毒している	食品安全	重要		○	11

番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
					基本	優秀	
47	収穫後から農産物取扱施設に運搬するまでの各作業工程に関するリスク評価をしている	①収穫後、農産物取扱施設に運搬するまでの間、農産物に生じる恐れのある危害要因（化学、微生物、物理的）のリスク評価を実施し、内容を記録している ②リスクがある場合、危害が生じないように対策を実施している	食品安全	重要		○	11
7　調整・出荷に係る管理							
48	調整・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している	以下の点を含んだルールを作成し、実施している ①喫煙、飲食する場所を定め、それでは禁止する ②感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを励行する ⑤作業中はアクセサリー等、装飾具を外す	食品安全	必須	○	○	11
		⑥手指の爪は衛生的にする ⑦帽子等を着用する ⑧清潔な服装をする		重要		○	
49	農産物を取扱う選果場・保管施設内や器具等は清潔に保たれている	①施設内、器具等は整理整頓され、清潔に保たれている	食品安全	重要		○	11
		②定期的に清掃し、記録を残している		推奨			
50	農産物取扱施設には作業者が使用できる手洗い設備やトイレがある	施設内のトイレは清潔に保たれ、手洗い設備がある	食品安全	重要		○	11
51	選果・計量・保管場所には、十分な明るさの照明と安全設備がある	①安全に作業ができる明るさがある ②天井の照明が割れた場合の飛散防止対策をしている	食品安全	推奨			
52	選別・出荷における機械に使用する洗剤・潤滑油等が農産物に付着する可能性がある場合は、食品用途のものを使用している	食品用途のもの、またはHACCP対応のものを選んで使用している	食品安全	推奨			
53	農産物取扱施設に関するリスク評価をしている	①荷受けから出荷までの各作業工程について、農産物に生じる恐れのある危害要因（化学、微生物、物理的）のリスク評価を実施し、内容を記録している ②リスクがある場合、危害が生じないように対策を実施している	食品安全	重要		○	11
54	農産物取扱施設における廃棄物等は適切に管理している	①残さや廃棄物等は、農産物と離れた場所で保管している ②保管場所は清潔に保たれている	食品安全	重要		○	

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	55	農産物取扱施設における衛生害虫の発生や小動物の侵入に対する対策を実施している	①衛生害虫の発生源の根絶、小動物や鳥類の侵入防止対策をしている ②駆除を行った場合、記録している	食品安全	重要		○	11
	56	包装資材・出荷用段ボール等は、適切に保管している	農薬・肥料・燃料等による汚染リスクのない場所で保管し、定期的に整理整頓・清掃している	食品安全	重要		○	9
	57	予冷庫の管理は適切にしている	①庫内の温度は定期的に確認している ②庫内を整理整頓している ③庫内を定期的に清掃している	食品安全	重要		○	
8	生産資材、燃料等の保管・管理							
	58	廃プラスチックの処理は適切にしている	①産業廃棄物処理業者に委託して、適切に処理している。あるいは「市町村農業用廃プラスチック適正処理対策協議会」に処理を委任している ②回収・処分の記録を保管している	環境保全	必須	○	○	21
	59	廃菌床・廃ホダ木は、適切に保管し、処理している	①廃菌床や廃ホダ木は適切に処理している	環境保全	必須	○	○	23
			②収穫終了後、廃菌床や廃ホダ木は速やかに発生棟等から離れた場所に一時保管等をしている	食品安全	重要		○	
	60	使用済みの農業資材は適切に保管し、処理している	①区分された保管場所で、適切な処理をしている ②野焼きや放置、埋立はしていない	環境保全	必須	○	○	22
	61	廃棄物削減に努めている	ゴミの削減につながる資材を購入している	環境保全	重要		○	21
	62	廃菌床や廃ホダ木は有効利用している	たい肥の原料として提供するなど、有効利用している	環境保全	推奨			23
	63	燃料は適切に保管している	①火気がなく、不必要なものを置いていない場所で保管している ②燃料に適した容器で、飛散等がないように保管している ③容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している	労働安全	必須	○	○	32

	番号	管　理　点	管 理 規 準 （きのこ）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	64	農薬は適切に保管している （農薬を使用しない場合は該当しない）	①農薬は保管庫で、鍵をかけて保管している ②農薬は、冷涼、乾燥した場所で保管している ③毒劇物を保管している場合、適切な表示をしている ④保管庫の鍵は、管理担当者によって管理している ⑤作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬等（除草剤やほ場以外に限って使用ができるもの）を分けて保管し、誤用を回避している ⑥農薬は、購入時の容器で保管している	労働安全	必須	○	○	32
			⑦農薬は農産物と接触しない場所で保管している ⑧粉剤は棚の上方、液剤は下方でトレー等の中で保管している ⑨農薬がこぼれた時の対策として、専用のちりとり、砂、ほうき等を保管場所に備え付けている ⑩保管場所には農薬及び農薬散布やこぼれた時の対策に使用するもの以外は置いていない		重要		○	
9	生産情報の記録・保管							
	65	作業工程毎の記録を残し保管している	①菌床きのこの場合、菌床の製造・接種・培養・発生・収穫に係る作業記録を残し保管している ②原木きのこの場合、ほだ場・発生・収穫に係る作業記録を残し保管している	全般	必須	○	○	40
	66	各原料の管理記録を残し、証明書等は保管している	①各原料毎に受払簿を記録している ②各原料毎に必要な証明書等を保管している	全般	必須	○	○	39
	67	出荷の記録を付け、保管している	①品目、出荷日、出荷数量、出荷先を記録し、保管している	全般	必須	○	○	42
			次のとおり、トレーサビリティを確立している ②ロット単位で出荷の記録をしている ③各資材の使用記録はロット毎の管理に対応している ④出荷物にロット番号があり、ロット毎に日付、販売先、数量を記録している		推奨			42
	68	在庫管理をしている	ロット単位で、在庫管理し記録している	全般	推奨			
	69	生産資材に係る納品書は保管している	生産に使用した全ての生産資材の納品書等を保管している	全般	重要		○	39

	番号	管理点	管理規準（きのこ）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	70	各記録はとりまとめを行い、適当な期間、保管している	①各記録は年度毎にとりまとめを行い、保管している	全般	必須	○	○	44
			②各記録は、出荷の記録は1年間以上、その他は3年間以上保管している		重要		○	44
１０　作業者の安全								
	71	作業環境のリスク評価をしている	危険な作業・場所について検討し、一覧表を作成している	労働安全	重要		○	26
	72	事故防止対策を立て、作業者に周知徹底している	事故を防ぐためのルールを作成し、作業者全員に配布又は掲示している	労働安全	重要		○	29
	73	危険箇所には適切な表示をしている	危険箇所に表示や掲示をしている	労働安全	重要		○	26
	74	日常的に事故防止に努めている	ヒヤリハットの事例を記録し、情報を共有している	労働安全	推奨			26
	75	労働安全衛生法で規制されている作業に従事する者は、適切な資格等を持っている	法規制がある作業等には、必要な免許の取得や講習を受けている	労働安全	必須	○	○	27
	76	農作業に従事する者は定期的に健康診断を受けている	毎年健康診断を受けている	労働安全	重要		○	27
	77	原木栽培で、伐採及び玉切り等にチェーンソーを使用する場合、適切な保護具を着用している	防振手袋、耳栓等を着用している	労働安全	重要		○	28
	78	菌床栽培の場合、施設内の通路は円滑に通行できるようにしている	①通路は十分な広さを確保している ②通路に障害物や段差、滑りやすいところがなく、平坦である ③通行するのに十分な明るさがある	労働安全	推奨			29
	79	機械・ボイラー等は定期的に点検・整備等をしている	①法定点検が必要な機械等は定期点検を行い、その記録を残している	労働安全	必須	○	○	30 41
			②取扱説明書に従って使用前に点検している ③定期的に整備している ④整備記録を残している	労働安全	重要		○	30

	番号	管　理　点	管 理 規 準　(きのこ)	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	80	機械・ボイラー等は適切に使用している	①機械等の使用前に安全装置等の確認をしている ②未整備状態の機械は使用禁止している ③取扱説明書の内容を理解している ④取扱説明書はわかりやすい場所に保管している	労働安全	重要		○	31
	81	ボイラー等の設置や取扱は適切に行っている	①ボイラー等の設置に必要な届出は行っている ②ボイラー等の取扱の主任者は、必要な免許等を受けた者がなっている	労働安全	必須	○	○	36
	82	労働者災害補償保険等に加入している	常時５人以上の雇用者がいる場合、加入している（５人未満は任意加入）	労働安全	必須	○	○	33
	83	施設内での事故に対する備えをしている	①救急箱を置いている ②事故発生時の緊急連絡先を掲示している ③農薬を使用する場合は農薬中毒等の事故に備えて、緊急対応処置の方法を掲示している ④火災発生の恐れがある場所では、消火器を設置している	労働安全	重要		○	33
１１　品質管理体制の整備								
	84	消費者からの問い合わせ窓口を設置している	①窓口責任者を決めている ②問い合わせ先（電話番号等）を決めている ③出荷物等に問い合わせ先を表示している	品質管理	必須	○	○	
	85	クレームや消費者の要望に対して適切に対応している	①消費者からの要望に応えるように努めている ②対応記録を残している	品質管理	必須	○	○	
	86	重大な事故等が発生した場合、適切な対応することができる	事故等に速やかに対応できるマニュアル（責任者の設置等）を作成している	品質管理	必須	○	○	
			速やかに出荷物の回収ができるように、ロット管理をしている	品質管理	推奨			
	87	消費者に対して情報提供を行っている	ホームページなどで、積極的に、栽培状況などの情報を提供している	品質管理	推奨			
	88	消費者と交流活動を行っている	消費者と何らかの形で交流する努力をしている	品質管理	推奨			
１２　農作業と農場管理の改善								
	89	適正管理規準の点検項目に基づき点検を実施し、その結果改善への取組をしている	1年に1回以上の自己点検・内部点検を行い、改善に向けた取組をしている	全般	必須	○	○	43

	番号	管理点	管理規準（きのこ）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	90	経営の収支を把握している	経営簿記の記帳と決算をしている	全般	推奨			
	91	経営分析をしている	①コスト（燃料、資材、電気等）を把握している ②自分で費用対効果等の分析をしている。または指導機関によるコンサルテーションを受けている	全般	推奨			
	92	経営の現状を把握し、規模拡大や生産方式の合理化など目標をたて、経営の合理化を目指している	①農業経営改善計画が認定され、認定農業者になっている ②農業経営改善計画の実施状況について、毎年検討し、必要に応じて計画の見直しをしている	全般	推奨			
	93	家族労働について、経営の位置づけができている	①女性、高齢者、青年農業者等の役割を協議し、経営発展につながる家族経営協定を結んでいる ②家族経営協定について、定期的に見直しをしている	全般	推奨			
	94	研修会・講習会に参加している	①栽培②品質管理③労働（農作業）④衛生などの研修会・講習会に参加し、その記録を残している	全般	必須	○	○	
	95	きのこ栽培特有の最新の情報を収集している	①指導機関等への問い合わせや、資材・技術等に関する講習会等で情報収集している ②新規資材は、関係機関の指導を受けるなど情報収集に努めている	全般	推奨			